



Ostern: Egg Florentine mexikanische Art

mit Süßkartoffel-Bohnen-Gemüse



ca. 30min



2 Personen

Egg Florentine ist die elegante Schwester von Egg Benedict – statt auf Bacon ruht das Ei auf einem Bett aus tiefgrünem Spinat. Unsere Variante bringt einen aufregenden Twist an den Frühstückstisch: Das Fundament bilden gebackene Süßkartoffeln, das Ei wird in eine cremige Sauce mit Chipotle und Limetten gehüllt und von einem saftigen Karotten-Bohnen-Gemüse begleitet. Der Spinat ist auch hier mit dabei – doppelt hält besser!

Was du von uns bekommst

- 2 Süßkartoffeln
- 1 Päckchen Chipotle-Chiliflocken
- 1 Tomate
- 1 gelbe Karotte
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Päckchen mexikanische Gewürzmischung
- 1 Dose Bio-Kidneybohnen
- 2 Bio-Eier³
- 1 unbehandelte Limette
- 1 Becher Crème fraîche⁷
- 100g Babyspinat

Was du zu Hause benötigst

- 2TL Tomatenketchup
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- mittelgroßer Topf
- kleiner Topf
- Küchenpinsel
- Küchenreibe
- Zitruspresse
- Sieb

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Eier (3), Milch (7). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 832kcal, Fett 47.8g, Kohlenhydrate 73.3g, Eiweiß 21.9g



1. Süßkartoffeln backen

Den Backofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. Die **Süßkartoffeln** längs halbieren und mehrfach mit einer Gabel oder einem scharfen Messer einstechen. Mit 2EL Olivenöl bepinseln, jeweils mit 1 Prise Salz würzen und mit der Schnittfläche nach unten auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben. Im Ofen in 30-35Min. goldbraun und gar backen.



4. Sauce anrühren

In einem kleinen Topf ausreichend Wasser für die **Eier** zum Kochen bringen. Die **Limettenschale** abreiben, dann die **Limette** halbieren, **eine Hälfte** auspressen, die **andere Hälfte** in Spalten schneiden. Die **Crème fraîche** mit den **eingeweichten Chiliflocken** und der **Limettenschale** verrühren und mit **Limettensaft**, Salz und Pfeffer abschmecken.



2. Zutaten vorbereiten

Die **½ der Chiliflocken** in 2EL heißem Wasser einweichen. Die **Tomate** in kleine Würfel schneiden. Die **Karotte** ggf. schälen und ebenfalls in kleine Würfel schneiden. Den **Knoblauch** schälen und fein würfeln oder durch eine Knoblauchpresse drücken.



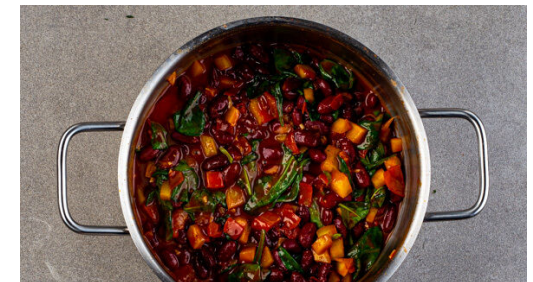
5. Eier kochen

Die **Eier** vorsichtig in das kochende Wasser geben und in ca. 6Min. weich kochen. **Tipp:** Wer **härtere Eier** mag, kocht sie 2Min. länger. Die **Eier** in ein Sieb abgießen, kalt abschrecken und schälen.



3. Gemüse köcheln

Die **Karotten** und die **½ der Gewürzmischung** in einem mittelgroßen Topf mit 1EL Olivenöl bei niedriger Hitze ca. 1Min. braten und mit 2EL Wasser ablöschen. Den **Knoblauch**, die **Tomaten**, die **Bohnen samt Flüssigkeit**, 2TL Ketchup und 1 Prise Salz zugeben, aufkochen und bei niedriger Hitze ca. 10Min. köcheln. Mit Salz, Pfeffer und 1TL hellem Essig abschmecken.



6. Spinat mitgaren

Eine Handvoll Spinat beiseitelegen, den **restlichen Spinat** unter die **Bohnen** mengen und unter Rühren zusammenfallen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die **Eier** halbieren. Das **Bohnen-Gemüse**, die **Eier** und den **übrigen Spinat** auf den **Süßkartoffeln** anrichten, mit der **Sauce** beträufeln und mit den **Limettenspalten** servieren.